

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2 Kegunaan Personal	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Pustaka	
2.1.1 Pariwisata.....	7
2.1.2 Wisata Kuliner.....	8
2.1.3 <i>Healthy Food</i> (Makanan Sehat).....	9
2.1.4 CIMPA.....	9
2.1.5 Inovasi Produk.....	10
2.1.6 Ubi Jalar.....	12
2.1.7 Ubi Jalar Ungu.....	16
2.1.8 Penilaian Organoleptik	17
2.1.9 Uji Penerimaan	20
2.1.10 Kemasan	22
2.1.11 Studi Kelayakan Bisnis.....	23
2.1.12 Hasil Penelitian Terdahulu	24
2.2 Kerangka Pemikiran.....	26
BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Objek dan Subjek Penelitian	28
3.2 Metode Penelitian	28

Deasy Bensari Emmanuella, 2014

INOVASI PRODUK MAKANAN KHAS BATAK KARO “CIMPA” DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU UBI UNGU BERBASIS HEALTY FOOD

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

3.3 Operasionalisasi Variabel	29
3.4 Rancangan Percobaan	30
3.5 Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	34
3.6 Teknik dan Alat Pengumpulan Data	35
3.7 Teknik Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	39
4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	41
4.1.2 Karakteristik Panelis	42
4.1.3 Karakteristik Organoleptik	43
4.1.4 Karakteristik Uji Hedonik Dua Sampel.....	49
4.1.5 Penilaian Daya Terima Konsumen	52
4.1.7 Uji Analisis Gizi berdasarkan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan).....	69
4.1.8 Studi Kelayakan Bisnis.....	73
4.1.9 Penilaian Investasi	76
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	79
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Medan.....	2
TABEL 1.2 Kandungan Gizi Beras Ketan.....	4
TABEL 1.3 Kandungan Gizi Ubi Ungu	4
TABEL 2.2 Sentra Produksi Ubi Jalar.....	15
TABEL 2.3 Skala Hedonik dan Skala Numerik	21
TABEL 2.4 Hasil Penelitian Terdahulu	24
TABEL 3.1 Operasional Variabel.....	29
TABEL 3.2 Metode Rancangan Percobaan Formula Cimpa Ubi Ungu .	31
TABEL 3.3 Uji Perbandingan Produk Konsetrat Terbaik dan Kontrol..	32
TABEL 3.5 Panelis Terlatih dan Panel Konsumen	34
TABEL 3.6 Tabel Anava	36
TABEL 4.1 Resep Inovasi Produk Cimpa CU ₁	39
TABEL 4.2 Resep Inovasi Produk Cimpa CU ₂	40
TABEL 4.3 Resep Inovasi Produk Cimpa CU ₃	41
TABEL 4.4 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin	42
TABEL 4.5 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	43
TABEL 4.6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan	43
TABEL 4.7 Pengaruh Konsentrasi Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Warna pada Cimpa	44
TABEL 4.8 Pengaruh Konsentrasi Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Rasa pada Cimpa	45
TABEL 4.9 Pengaruh Konsentrasi Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Aroma pada Cimpa	46
TABEL 4.10 Pengaruh Konsentrasi Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur pada Cimpa	47
TABEL 4.11 Pengaruh Konsentrasi Ubi Ungu Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan Fisik pada Cimpa	48
TABEL 4.12 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Warna	49
TABEL 4.13 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Rasa.....	49
TABEL 4.14 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Aroma	50
TABEL 4.15 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Tekstur	50

Deasy Bensari Emmanuella, 2014

INOVASI PRODUK MAKANAN KHAS BATAK KARO “CIMPA” DENGAN PENAMBAHAN BAHAN BAKU UBI
UNGU BERBASIS HEALTY FOOD

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

TABEL 4.16 Perbedaan Produk Inovasi dan Produk Kontrol Terhadap Nilai Kesukaan Penampilan Fisik.....	50
TABEL 4.17 Hasil Rata-Rata Hedonik 2 Sampel	51
TABEL 4.18 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	52
TABEL 4.19 Responden Berdasarkan Usia.....	53
TABEL 4.20 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	54
TABEL 4.21 Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	55
TABEL 4.22 Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit.....	56
TABEL 4.23 Responden Berdasarkan Mengkonsumsi Jajanan Pasar Dalam Satu Bulan	57
TABEL 4.24 Responden Berdasarkan Rerata Penghasilan Satu Bulan .	58
TABEL 4.25 Kelas Interval Kualitas Produk	60
TABEL 4.26 Variabel Kualitas Produk	60
TABEL 4.27 Kualitas Produk Dilihat Dari Warna.....	61
TABEL 4.28 Kualitas Produk Dilihat Dari Porsi	61
TABEL 4.29 Kualitas Produk Dilihat Dari Penampilan.....	62
TABEL 4.30 Kualitas Produk Dilihat Dari Rasa.....	62
TABEL 4.31 Kualitas Produk Dilihat Dari Aroma	62
TABEL 4.32 Kualitas Produk Dilihat Dari Tekstur	63
TABEL 4.33 Kualitas Produk Dilihat Dari Kematangan	63
TABEL 4.34 Kelas Interval Daya Terima Konsumen.....	65
TABEL 4.35 Variabel Daya Terima Konsumen.....	65
TABEL 4.36 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Warna	66
TABEL 4.37 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Rasa	66
TABEL 4.38 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Aroma.....	67
TABEL 4.39 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Tekstur.....	68
TABEL 4.40 Penilaian Berdasarkan Karakteristik Penampilan Fisik	69
TABEL 4.41 Analisis Gizi Bahan Baku Ubi Ungu Berdasarkan DKBM	71
TABEL 4.42 Analisis Gizi Bahan Baku Berdasarkan DKBM	73
TABEL 4.43 Biaya Operasional Cimpa Ubi Ungu Satu Bulan.....	75
TABEL 4.44 Perhitungan Net Present Value	76

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 Cimpa	3
GAMBAR 2.1 Bagan Inovasi Produk	12
GAMBAR 4.1 Karakteristik Warna	44
GAMBAR 4.2 Karakteristik Rasa	45
GAMBAR 4.3 Karakteristik Aroma	46
GAMBAR 4.4 Karakteristik Tekstur	47
GAMBAR 4.5 Karakteristik Penampilan Fisik	48
GAMBAR 4.6 Grafik Radar Hasil Rata-Rata 2 Sampel Produk Cimpa	51
GAMBAR 4.7 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	52
GAMBAR 4.8 Responden Berdasarkan Usia	53
GAMBAR 4.9 Responden Berdasarkan Pendapatan Terakhir	54
GAMBAR 4.10 Responden Berdasarkan Produk Pastry Favorit	56
GAMBAR 4.11 Responden Berdasarkan Rerata Penghasilan Satu Bulan	57
GAMBAR 4.12 Responden Berdasarkan Mengkonsumsi Jajanan Pasar Dalam Satu Bulan	58
GAMBAR 4.13 Pola Kemasan Cimpa Ubi Ungu	78

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Lembar Kuisisioner	
LAMPIRAN 2 Hasil Kuisisioner	
LAMPIRAN 3 Investasi Cimpa Ubi Ungu.....	
LAMPIRAN 4 Dokumentasi Panelis dan Eksperimen.....	